





## Mejorante de Panificación

Para pan congelado

## INGREDIENTES

Gluten, goma guar, diacetil tartático de mono y diglicéridos de ácidos grasos, goma xantan, carbonato de calcio, ácido ascórbico, hemicelulasas bacterianas, alfa amilasa fúngica.

## CONSERVACION

Almacenar Congelix en un lugar fresco, seco y aislado del suelo (de preferencia no mayor a 25°C). 1 año a partir de la fecha de fabricación.

## ASISTENCIA TECNICA

Nuestro equipo de Técnicos del Baking Center se pone a su disposición para brindarle una asesoría técnica personalizada. Consulte a su distribuidor más cercano.

## BENEFICIOS

• ***General:***

-Favorece un excelente desarrollo y rendimiento de las masas

• ***Precocido (congelado/fresco):***

- Reduce la deshidratación durante los dos tiempos de cocción.
- Reduce considerablemente las pérdidas de volumen durante el horneo total.
- Disminuye los riesgos de descascarillado.
- Alarga la vida de anaquel del producto.

• ***Fermentado Congelado:***

- Proporciona un buen volumen en el horneo
- Mantiene un excelente volumen en los productos después de varios meses de conservación.
- Mayor rendimiento.

## PRESENTACION

Caja de cartón de 10 kg.

## MODO DE EMPLEO

Mezclar directamente Congelix con la harina en seco y desarrolle la masa al 100% en la mezcladora.

## DOSIS RECOMENDADA

De 1.0% a 1.5% en relación al peso total de la harina.

## CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en la caja o en el saco.

**SAFMEX, S.A. DE C.V. / FERMEX, S.A. DE C.V.**

km 57.5 Carretera México-Toluca, Estado de México. MEXICO
Tel. (52-722) 216 5600 Fax (52-722) 211 98 78




ELABORO: Teresa Ocampo
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: Noviembre 23, 2009